



かりゆし

喜璃癒志

**KARIYUSHI**

¥19,000

—先付—

恩納村で採れた海ブドウ

島豚の自家製スーチカーとパイナップルの八角風味

**Onnason's sea grapes**

**Okinawan house pork with some pineapple slices**

—前菜—

近海で採れたアカマチの昆布締め 魚介のコンソメと

**The seabass from the nearest sea The consommé with fish**

—海の恵—

ロブスターのソテー

**Lobster saute**

—お口直し—

モヒートのグラニテ

**The sherbet of mojito**

—山の恵—

厳選石垣牛のステーキ 120 g

**ISHIGAKI beef**

(★50 g 追加 + ¥4,000)

(★100 g 追加 + ¥7,000)

(★150 g 追加 + ¥11,000)

—お食事—

(国産米使用)

玄米 (十六穀米入り) / 白米 / ★ガーリックソテーライス + ¥1,000

**Brown rice/Rice/Garlic sautéed rice+¥1,000**

赤だし汁 / アオサすまし汁

**Red miso soup/Sea lettuce soup**

香の物

—デザート—

本日のお任せデザート

**Original Dessert**

\*天候、仕入れ状況によって食材が異なる場合がございます。

追加メニュー

・石垣牛 100 g ¥7500	・ロブスター半身 ¥3800	・アグー豚ロース (100g) ¥2,000	・海ぶどう ¥1,000
・ISHIGAKI beef 100g	・Lobster half-legth	・Agu pork loin(100g)	・sea grapes

別途 10%の消費税を頂戴致します。

A 10% consumption tax will be charged separately.

